

# Leche asada gomera

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

## INGREDIENTES

0

Canela en rama

8 gr Huevos

1 litro/s Leche

1 lata/s Leche condensada - pequeña

1 Limones

Miel

## ELABORACIÓN

Se cuece la leche con la cáscara de limón y canela, cuando se enfríe se cuele, aparte se baten las claras a punto de nieve.

Luego se le añaden las yemas, la leche condensada y la leche fría, continuar batiendo, pasarlo a un recipiente para horno untado de mantequilla y miel, tener en el horno 35 ó 40 minutos a 160 °.

Una vez frío se mete en la nevera y se sirve con un poco de miel por encima.